

Zwischen Forschung und Praxis – Nachhaltigkeit in der Lehrkräftebildung der FH Münster

Julia Kastrup, Irmhild Kettschau, Marie Nölle

Im Verlauf der UN-Dekade zur Bildung für nachhaltige Entwicklung (2005-2014) ist auch die Bedeutung der beruflichen Bildung vielfach herausgestellt worden. Eine erfreuliche Anzahl von Projekten hat sich mit Fragen rund um die Berufsbildung in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft befasst. Für eine wirkungsvolle und dauerhafte Verankerung von Nachhaltigkeitsfragen in der Bildung junger Menschen ist die Lehrkräftebildung unverzichtbare Voraussetzung. Im Artikel wird am Beispiel des Hochschulstandortes Münster aufgezeigt, wie das wichtige Thema der Qualifizierung für eine nachhaltige Entwicklung in Forschung, Lehre, Studium und Praxis der beruflichen Lehrerbildung umgesetzt werden kann.

Einleitung

Nachhaltig ist eine Entwicklung, „die den Bedürfnissen der heutigen Generation entspricht, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu gefährden, ihre eigenen Bedürfnisse zu befriedigen und ihren Lebensstil zu wählen“ – so lautet die grundlegende Definition aus dem Bericht der sog. Brundtland-Kommission, der 1987 erstmals veröffentlicht wurde. Diese Definition und die in ihr enthaltenen politischen und moralischen Forderungen haben bis heute ihre Gültigkeit und Brisanz nicht eingebüßt. Im Gegenteil, die Entwicklungen der Gegenwart untermauern und bestätigen die Notwendigkeit, weltweite und Generationen übergreifende Gerechtigkeit und Umsicht walten zu lassen, um das Leben und Überleben der Menschen auf dem Planeten Erde langfristig zu sichern.

In den vergangenen Jahrzehnten ist viel geschehen, um die Perspektiven der Nachhaltigkeit wirkungsvoll umzusetzen. Nicht zuletzt trat Bildung als zentrale Voraussetzung und Hebel in den Vordergrund – nur durch sie können Menschen erreicht, begeistert und befähigt werden, ihr eigenes Handeln nachhaltigkeitsorientiert auszurichten –, und zwar in allen wichtigen Dimensionen: im Privatleben als Mitglieder von Haushalten und Familien, in der gesellschaftlichen und po-

litischen Mitverantwortung als Bürgerinnen und Bürger und als kompetente, professionelle Fachkräfte im Beruf.

Im Rahmen der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ (2005-2014) wurden in Deutschland fast 2000 Projekte ausgezeichnet und bilden die Basis für nachhaltigkeitsförderliche Netzwerke auf allen Stufen und in allen Sektoren des Bildungssystems. Für die nächsten Jahre steht die dauerhafte, rechtlich abgesicherte Verankerung der Nachhaltigkeitsorientierung in die Bildungsstrukturen national und international auf der Agenda. Vom „Projekt zur Struktur“ lautet das einhellige Motto der Nachhaltigkeitsakteure und gibt damit die Richtung vor. Die Anstrengungen müssen nunmehr darauf gerichtet werden, komplexe, systemisch ausgerichtete Konzepte auf konsensueller Basis in Bildungsstrukturen so zu implementieren, dass sie dort dauerhaft ihre Wirkung entfalten und die Basis für ein Zusammenwirken, etwa über die Grenzen einzelner Sektoren und Phasen des Bildungssystems hinweg legen.

Mit dem folgenden Beitrag soll am Beispiel eines lehrerausbildenden Standortes wie der Fachhochschule (in Verbin-

Sustainability in vocational education of teachers at the Münster School of Vocational Education

The UN Decade for Education for Sustainable Development (2005-2014) underlined the importance of vocational education in many ways. Fortunately, a high number of vocational education projects within the field of nutrition and domestic science were rewarded. Therefore young student teachers are seen as an indispensable requirement to contribute sustainability issues permanently and effectively. This paper uses the Münster School of Vocational Education in order to exemplify the qualifications, which are needed by future vocational teachers, to maintain and promote sustainable development. Here, the focus is on research, teaching, curriculum and practical phases.

derung mit der Universität) Münster aufgezeigt werden, wie auf der Grundlage erfolgreicher Projektarbeit eine dauerhafte Implementation der nachhaltigkeitsorientierten Bildung in Studiengänge gelingen kann und somit Lehrkräfte mit einem verlässlichen Grundgerüst an Nachhaltigkeitskompetenzen die erste Phase ihrer Ausbildung abschließen. Dieses Beispiel ordnet sich ein in vielfältige und tief greifende Aktivitäten an anderen Standorten der beruflichen Lehrkräftebildung in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft, sodass hier ein nationaler Konsens zur Bedeutung und Verankerung der Bildung für eine nachhaltige Entwicklung in den nächsten Jahren realistisch erreichbar scheint.

Das Fundament ist gelegt – Projekte und Modellprogramme im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

Bereits seit Ende der 1980er/Anfang der 1990er Jahre tritt neben der schulischen Allgemeinbildung auch die Berufsbildung in den Fokus der Nachhaltigkeitsorientierung. Dies zeigen die nationalen und internationalen Verpflichtungen für die Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung (BBnE) der letzten rund 25 Jahre. So wird beispielsweise in der Agenda 21, die auf der UN-Konferenz für „Umwelt und Entwicklung“ in Rio de Janeiro 1992 verabschiedet wurde, der beruflichen Bildung bei der Umsetzung des Leitbildes der Nachhaltigkeit

eine wichtige Rolle zugesprochen (Kapitel 36 der Agenda 21). Explizit ausgewiesen wurde die berufliche Bildung neben anderen Bildungsbereichen (Hochschule, Schule, Kindergarten, außerschulische Bildung) auch im Rahmen der UN-Dekade Bildung für nachhaltige Entwicklung (2005-2014). Im Jahr 2012 wurde zudem „Ernährung“ als Leitthema in den Mittelpunkt der Dekadeaktivitäten gerückt.

Das Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB), das bereits seit 2001 den Arbeitsschwerpunkt „Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung“ (BBnE) eingerichtet hatte, brachte während der UN-Dekade aus Mitteln und nach Weisung des Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) zwei Förderphasen zur BBnE auf den Weg (Kanten 2014, S. 6). In der ersten Phase von 2004 bis 2010 wurden insgesamt elf Modellversuche mit dem vorrangigen Ziel gefördert, theoretische Grundlagen aufzubereiten (Winzier 2007). In der zweiten Phase wurden von 2010 bis 2013 sechs Projekte in den Branchen Bauen und Wohnen, Elektro- und Metalltechnik mit dem Schwerpunkt erneuerbare Energien sowie Chemie und Ernährung gefördert, bei denen die konkrete Umsetzung der BBnE im Vordergrund stand (BIBB 2013). Als ein Modellversuch im Rahmen dieses zweiten Förderschwerpunktes konnte das Projekt „Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe“ durchgeführt werden. Das Rahmencurriculum ist auf der Grundlage einer umfassenden Analyse der Arbeits- und Ge-

Tab. 1: Ausgewählte Lehr-/Lernmaterialien zur BBnE für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft (Quelle: erweitert nach Kastrup 2015, S. 5 f.)

Jahr	Veröffentlichung	Berufe
2009	Rickes, M. & Tiemeyer, E. (Hrsg.) (2009). Lernsituationen zum nachhaltigen Wirtschaften im Einzelhandel. Konzipierung und Gestaltung von Lernarrangements zur Förderung der Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung. Eine Publikation im Rahmen des Leonardo da Vinci Programmes EuKoNa	u. a. Berufe im Hotel- und Gaststättengewerbe
2010	Nölle, M.; Schindler, H. & Teitscheid, P. (2010). Nachhaltige Entwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Hamburg	Diverse Berufe im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft
2011	Epiz – Entwicklungspolitisches Bildungs- und Informationszentrum e. V. (Hrsg.) (2011). Handreichung zur Umsetzung des KMK-Rahmenlehrplans für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin unter Einbezug Globalen Lernens und Bildung für Nachhaltige Entwicklung. Berlin	Koch/Köchin
2011	Emprechtinger, M.; Kröhn, S.; Mogut, D.; Taube et al. (2011). G+ Berufe Global Backen. Unterrichtsmaterial für die Ausbildung von BäckerInnen, KonditorInnen, FrischwarenverkäuferInnen, BäckereifachverkäuferInnen. Unterrichtsvorschläge zu den Themen Getreide, Gewürze, Verpackungen. (BAOBAB – Globales Lernen/Epiz – Entwicklungspolitisches Bildungs- und Informationszentrum e. V./ZAWM – Zentrum für Aus- und Weiterbildung des Mittelstandes V.o.G. St. Vith (Hrsg.). Berlin	Bäcker/-in; Konditor/-in; Frischwarenverkäufer/-in, Bäckereifachverkäufer/-in
2012	Stomporowski, S. (2012). be my guest: Arbeitsmaterialien zur Nachhaltigkeit – Handreichung für den Unterricht. Berlin	Berufe im Hotel- und Gaststättengewerbe
2013	Epiz e.V. & Brillat Savarin-Schule OSZ Gastgewerbe (Hrsg.) (2013). Einladung zum Leichenschmaus für das Gastgewerbe. Berlin	Gastgewerbliche Berufe
2013	Gerlach, A.; Stomporowski, St. & Tecklenburg, M. E. (2013). Erfolgreiches Nachhaltigkeitsmanagement in Hotellerie und Gastronomie. Hamburg	Gastgewerbliche Berufe
2014	Kettschau, I. & Mattausch, N. (2014). Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung. Arbeitsprozesse, Qualifikationsanforderungen und Anregungen zur Umsetzung in Unterricht und Ausbildung. Hamburg	Koch/Köchin; Hauswirtschaftler/-in; Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie; Restaurantfachmann/-frau
2014	Rohmann, C.; Stomporowski, S. & Tecklenburg, M. E. (2014). Globale Welt Hotel – Handreichung für den Unterricht: Unterrichtsmaterialien zur Nachhaltigkeit in Hotel und Gastronomie. Baltmannsweiler	Berufe im Hotel- und Gaststättengewerbe

schaftsprozesse in der Gemeinschaftsverpflegung, der komplexen Nachhaltigkeitsanforderungen in diesen Arbeitsprozessen und der Ordnungsmittel von vier typischen Berufen des Berufsfeldes entwickelt worden und enthält u. a. beispielhafte Lernsituationen (Kettschau/Mattausch 2014). Wie Tabelle 1 zeigt, sind in dieser Zeit weitere prominente Projekte und Modellversuche in der fachspezifischen beruflichen Bildung entstanden. Daraus resultierend liegen umfangreiche, vielfältige und detailliert ausgearbeitete praxis- und anwendungsorientierte Lehr-/Lernmaterialien zur BBnE mit teilweise spezieller Ausrichtung auf verschiedene Berufe in diesem Berufsfeld vor.

Die zumeist sehr praxisbezogenen Materialien unterstützen Lehr- und Ausbildungskräfte bei der Entwicklung und Umsetzung einer nachhaltigkeitsorientierten Bildung mit Ausrichtung an aktuellen didaktischen Konzepten, Wissens- und Erkenntnisständen. Sie erfreuen sich durchweg einer guten Resonanz und Akzeptanz in der beruflichen Praxis, was sich an der Vielzahl positiver Rückmeldungen, steter Nachfrage und praktischer Anwendungen in Seminaren und Weiterbildungen zeigt. Jedoch liegen bisher keine wissenschaftlichen Studien dazu vor, inwieweit die BBnE (z. B. mit Hilfe der vorliegenden Lehr- und Lernmaterialien) fundamental und auf breiter Basis in die schulische und betriebliche Ausbildungspraxis integriert werden konnte (Kastrup 2015, S. 5).

In der Gegenwart wird die Notwendigkeit erkannt, vor allem die strukturelle Verankerung von Nachhaltigkeit über Ordnungsmittel, Prüfungen, Curricula etc. voranzubringen, um ihre verlässliche und breite Umsetzung zu ermöglichen (DUK 2013, S. 19; DUK 2014a). Die Unesco-Weltkonferenz hat deshalb im November 2014 beschlossen, die Aktivitäten zur Bildung für eine nachhaltige Entwicklung von 2015 bis 2019 im Rahmen eines Weltaktionsprogramms (Global Action Programme – GAP) fortzuführen, womit eine Weiterführung und Vertiefung der Thematik in der Berufsbildung und auch im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft angesagt ist. Herausforderungen und Chancen, die mit dem Leitbild der nachhaltigen Entwicklung und dem Weltaktionsprogramm für die Hauswirtschaft, Haushaltswissenschaft und hauswirtschaftliche Bildung einhergehen, wurden aktuell im April 2016 auf der länderübergreifenden D-A-CH Tagung „Zukunft heute leben, Haushalte – Produktion und Konsum nachhaltig gestalten“ des Internationalen Verbandes für Hauswirtschaft (IVHW) diskutiert und ausgelotet.

BBnE in den Ordnungsmitteln – Verankerung und Transfer

Eine Analyse der Ordnungsmittel (Ausbildungsordnungen des Bundes und Rahmenlehrpläne der Kultusministerkonferenz) für ausgewählte Berufe der Ernährung und Hauswirtschaft wurde in verschiedenen Projekten und Modellversuchen durchgeführt. Die Ergebnisse haben gezeigt, dass die in den späten 1990er-Jahren zuletzt novellierte Ordnungsmittel (z. B. Hauswirtschaftler/Hauswirtschaftlerin, Koch/Köchin, Re-

staurantfachmann/-frau, Fachkraft im Gastgewerbe) bereits eine Vielzahl von Anknüpfungspunkten zur Bildung für eine nachhaltige Entwicklung bieten (Kettschau/Mattausch 2014; Nölle/Schindler/Teitscheid 2010; Meyer/Töpfer 2004). Diese Anknüpfungspunkte sind bisher jedoch eher fragmentiert eingebunden und auf einen unterkomplexen „Umweltbegriff“ bezogen. Sie müssten systematisch zusammengeführt und inhaltlich in Richtung auf das komplexe Nachhaltigkeitsverständnis erweitert werden. Denn nur ein mehrdimensionaler Ansatz, der die ökologischen, ökonomischen und sozialen Aspekte entlang konkreter beruflicher Aufgabenstellungen miteinander verknüpft, bildet in Lehr-/Lernprozessen die Grundlage für die Lernenden, in beruflichen Handlungsfeldern nachhaltigkeitsbezogene Wechselwirkungen zu erkennen und Lösungen zu entwickeln (Kettschau 2014, S. 106). Eine solche dem mittlerweile vorliegenden Verständnis gerecht werdende Sicht auf das komplexe Thema der Nachhaltigkeitsbildung kann im Zuge einer Novellierung der Ordnungsmittel eingebracht werden – wobei dies bei Berufen des dualen Systems den Konsens der an der Ordnungsarbeit beteiligten Kräfte erfordert.

Einen Meilenstein für die BBnE stellen in diesem Zusammenhang die kompetenzorientierten Bildungspläne in den Bildungsgängen (nach Landesrecht) des Berufskollegs in NRW dar. Zum Schuljahresbeginn 2013/2014 traten für die berufliche Fachrichtung Wirtschaft und Verwaltung bereits neue Bildungspläne in Kraft – und ebenfalls im Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement liegen neue Bildungspläne mit dem Schuljahresbeginn 2015/16 zur Erprobung vor (Buschfeld/Dilger/Göckede/Hille 2014, S. 4):

1. für die Bildungsgänge der Berufsfachschule, die zu dem Berufsabschluss nach Landesrecht „Staatlich geprüfte Assistentin/Staatlich geprüfter Assistent für Ernährung und Versorgung, Schwerpunkt Service“ und zum mittleren Schulabschluss (Fachoberschulreife) führen“, sowie
2. für die Bildungsgänge der Ausbildungsvorbereitung, die zu beruflichen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie beruflicher Orientierung und zu einem dem Hauptschulabschluss gleichwertigen Abschluss führen.

Insgesamt geht es bei dieser Neuordnung „nicht mehr um die Entwicklung eines einzelnen Lehrplans, sondern um die koordinierte Lehrplansystementwicklung (...) über verschiedene Bildungsgänge hinweg“ (Buschfeld et al. 2014, S. 4).

In den Bildungsplänen werden u. a. gemeinsame Vorgaben gemacht, die sich auf Vorgaben und Werte gründen, die im Grundgesetz, in der Landesverfassung und im Schulgesetz verankert sind. Neben den Zielvorgaben Inklusion, individuelle Förderung und Gender Mainstreaming ist „Nachhaltigkeit“ explizit als ein wichtiger Wert aufgeführt (MSW/NRW 2015, S. 6). Damit ist BBnE in den „nordrhein-westfälischen Lehrplänen als universelles didaktisches Prinzip eingeführt, das in allen Fächern und Lernfeldern zur Geltung kommen soll“ (Kuhlmeier o. J., S. 4). Durch diese strukturelle Verankerung von Nachhaltigkeit sind nun alle Lehrkräfte an Berufskollegs verbindlich gefordert „Gestaltungskompetenz für nachhaltige

Entwicklung unter der gleichberechtigten Berücksichtigung von wirtschaftlichen, sozialen/gesellschaftlichen und ökologischen Aspekten“ zu fördern (MSW/NRW 2015, S. 6). Für den Fachbereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement unterstreichen die fachbereichsspezifischen Ziele die Bedeutung von Nachhaltigkeit: „Ziel aller Bildungsgänge [...] ist die Entwicklung beruflicher Handlungskompetenz zur eigenverantwortlichen Bewältigung grundlegender beruflicher Tätigkeiten. Dazu gehört die systematische und konsequente Integration der Grundsätze [...] der Nachhaltigkeit“ (ebd., S. 13). Und auch unter den fachbereichsspezifischen Kompetenzanforderungen wird festgeschrieben, dass die Schülerinnen und Schüler unter Berücksichtigung möglicher beruflicher Tätigkeitsfelder in der Lage sein sollen, die Prinzipien der Nachhaltigkeit zu beachten (ebd., S. 14). Schließlich finden sich in einigen Zielformulierungen der Lernfelder und Anforderungssituationen Hinweise darauf, dass Nachhaltigkeit im Unterricht Berücksichtigung finden muss.

Hieraus ergibt sich die Forderung nach einer eindeutigen Verankerung einer nachhaltigkeitsorientierten Bildung bereits in der Ausbildung von Lehrerinnen und Lehrern. Die angehenden Lehrkräfte müssen befähigt werden, die Potenziale der BBnE zu begreifen und BBnE als Modernisierungsstrategie den Schülerinnen und Schülern nahe zu bringen. Sie stehen vor der Aufgabe und Herausforderung, ihre Schülerschaft und damit die zukünftigen Fachkräfte im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft für das Thema zu sensibilisieren und nachhaltiges Handeln in privaten, gesellschaftlichen und beruflichen Situationen konkret zu thematisieren und anzubahnen.

In der Fachdiskussion wurden als Chancen einer nachhaltigkeitsorientierten Bildung u. a. formuliert, dass diese bei den Lernenden dazu beitragen kann:

- den Blick in die Zukunft und über eigene begrenzte Erfahrungen hinaus zu weiten,
- die Bereitschaft und Fähigkeit zur verantwortlichen Gestaltung nachhaltigkeitsorientierter Berufsarbeit in den Vordergrund zu rücken,
- Verbesserungen und Lösungsansätze im Sinne der Nachhaltigkeit zu erreichen bzw. zu entwickeln,
- die Innovationsbereitschaft und Mitverantwortung zu wecken sowie
- Begeisterung für nachhaltigkeitsorientierte Angebote auf Waren- und Dienstleistungsmärkten zu schaffen und aufrechtzuerhalten (Kastrup/Potocnik/Tenfelde 2008; Kastrup/Kuhlmeier/Reichwein/Vollmer 2012; Ketttschau 2011).

Solche Überlegungen können auch angehende Lehrkräfte motivieren, sich mit der Nachhaltigkeitsthematik vertieft auseinanderzusetzen.

Die Kultusministerkonferenz der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (KMK) und die Deutsche Unesco-Kommission (DUK) zur Bildung für nachhaltige Entwicklung haben 2007 gemeinsam empfohlen, dass Lehrerinnen und Lehrer „schon im Rahmen der Erstausbildung Kompetenzen erwerben [sollen], die sie befähigen, das Thema nachhaltige Ent-

wicklung inhaltlich wie methodisch professionell im schulischen Kontext zu vermitteln. Die interdisziplinäre Perspektive spielt dabei nicht erst in der didaktisch-methodischen Umsetzung eine Rolle, sondern bereits bei der wissenschaftlichen Durchdringung relevanter Themenbereiche“ (KMK/DUK 2007, S. 6). Tendenzen in der Fachdiskussion weisen ebenfalls darauf hin, dass auch in den zu erwartenden „Ländergemeinsamen Anforderungen für die Berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft“ der KMK Kompetenzen im Bereich Nachhaltigkeit verbindlich gemacht werden könnten.

Die Impulse aus der gesellschafts- und bildungspolitischen Diskussion und aus bereits vorhandenen sowie sich weiter abzeichnenden Signalen der Ordnungsgeber für die verstärkte Umsetzung der nachhaltigkeitsorientierten Bildung bereits in der ersten Phase der Lehrerbildung werden an den Hochschulstandorten in Deutschland unterschiedlich aufgegriffen. Mit Forschungen, Modellversuchen und pointierten Ansätzen sind eine Reihe von Hochschulen Treiber in der Entwicklung hin zur verbindlichen Integration der Nachhaltigkeitsbildung in die hochschulischen Curricula der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft.

Zu erwähnen sind beispielsweise die Materialien und Ansätze, die im Kontext von Forschungsprojekten an der Universität Hamburg entstanden sind (Stomporowski/Meyer 2009; Stomporowski 2012; Kastrup/Kuhlmeier 2013) sowie die von Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern der Universität Lüneburg entwickelte Netzwerkplattform für eine nachhaltige und zukunftsfähige berufliche Bildung BBS futur 2.0 (<http://bbs-futur2.leuphana.de>). Auf der Plattform werden im Bereich Ernährung u. a. Informationen, Links sowie weitere Anregungen in Form von domänenspezifischen Unterrichtsmaterialien und Lernsituationen zur Verfügung gestellt. Im WABE-Zentrum – Klaus Bahlsen der Hochschule Osnabrück haben Studierende beispielsweise die Möglichkeit, Energie- und Wasserverbrauch zeitgleich bei der Nahrungszubereitung auf einem Bildschirm in der Küche oder/und in einem Seminarraum zu verfolgen und den Ressourcenverbrauch und die mittels Deckenkamera aufgenommenen Arbeitsabläufe zu reflektieren. Produktions- und Schaukäserei bieten Einblick in nachhaltige Bioland zertifizierte Käseproduktion zur ökologischen WABE-Verpflegung von Gästegruppen des Verbraucherinformations- und Tagungszentrums.

Hochschuldidaktische Ansätze und Perspektiven zur BBnE in der Lehrerbildung am Institut für Berufliche Lehrerbildung der FH Münster

Im Folgenden sollen die Ansätze der FH Münster, und hier besonders der didaktischen Arbeit am Institut für Berufliche Lehrerbildung beispielhaft vorgestellt werden.

Im Institut für Berufliche Lehrerbildung (IBL) der Fachhochschule Münster wird in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft kontinuierlich zur BBnE geforscht, z. B. im Rahmen des Projektes „Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Haus-

wirtschaftsberufe“ (2010-2014) und des Kooperationsprojektes mit dem Fachbereich Oecotrophologie „Nachhaltigkeit in Bildung und Praxis des Ernährungs- und Verpflegungsberichts“ (2007-2010). Forschungsfragen und -ergebnisse werden in vielfältiger Form in die Lehre einbezogen – sowohl in fachwissenschaftlichen als auch fachdidaktischen Seminaren. Auch der Fachbereich Oecotrophologie lehrt und forscht kontinuierlich zu nachhaltigkeitsorientierten Fragestellungen und hat innerhalb der Fachhochschule mit dem iSuN (Institut für nachhaltige Ernährungswirtschaft) ein Institut geschaffen, das Konzepte, Produkte und Dienstleistungen für eine zukunftsfähige Ernährung entwickelt und Studierende in Forschungsprojekte einbindet. Zukunftsfähige Verpflegungsdienstleistungen, Wertschätzung von Lebensmitteln und nachhaltiger Konsum sind Beispiele für Forschungsfelder, die in die Seminararbeit mit den Studierenden eingebunden werden und Verknüpfungsmöglichkeiten zu den fachdidaktischen Seminaren des IBL bieten.

Bei der Umsetzung der BBnE in die Lehre werden verschiedene Kompetenzziele verfolgt, die in unterschiedlichen Kombinationen und Schwerpunkten jeweils in den einzelnen Lehrformaten zum Tragen kommen – wobei es Ziel der Ausbildung ist, nach erfolgreichem Studienabschluss die wesentlichen, hier genannten Kompetenzen angesprochen und gefördert zu haben.

Die Studierenden sollen in der Lage sein,

- das Leitbild der nachhaltigen Entwicklung allgemein und fachspezifisch differenziert zu beschreiben und (auch im Blick auf die eigenen Persönlichkeit) zu diskutieren,
- die Wechselwirkungen und Synergien der Nachhaltigkeitsdimensionen zu identifizieren,
- die Relevanz von Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft einzuschätzen und zu begründen,
- verschiedene Nachhaltigkeitsstrategien fachspezifisch differenziert zu diskutieren,
- nachhaltiges Handeln in Beruf, Gesellschaft und Privatleben in seiner Interdependenz zu erfassen und daraus Schlussfolgerungen für Bildungsprozesse zu ziehen,
- Querverbindungen und Synergien zu Konzepten einer nachhaltigkeitsbezogenen Bildung in benachbarten Fachrichtungen und/oder in der fachbezogenen Allgemeinbildung herzustellen,
- Anknüpfungspunkte von Nachhaltigkeit in Lernfeldern ausgehend von beruflichen Handlungssituationen zu erarbeiten und dabei Chancen durch Lernortkooperationen zu erkennen und zu nutzen,
- Bezüge zu ihren fachwissenschaftlichen Studien herzustellen und exemplarisch fachbezogene Nachhaltigkeitsthemen didaktisch aufzuarbeiten,
- nachhaltigkeitsorientierte Lernsituationen zu entwerfen und auszuarbeiten,
- dabei insbesondere nachhaltigkeitsorientierte Kompetenzen, die im Unterricht zu fördern sind, zu formulieren sowie
- vorliegende Lehr-/Lernmaterialien der BBnE zu analysieren und zu bewerten.

Für die zukünftige Arbeit als Lehrkraft in Zusammenarbeit mit den Ausbildungs- und Praktikumsbetrieben sind Entwicklungen und Trends einer nachhaltigen Entwicklung in der Berufs- und Arbeitswelt zu berücksichtigen. Aktuelle gesellschaftlich bedeutsame, alltagsadäquate und berufsrelevante Fragestellungen sollen in unterschiedliche Seminarformate und -schwerpunkte integriert werden.

Welche hochschuldidaktischen Ansätze und Perspektiven dabei möglich sind, wird im Folgenden skizziert. In den fachdidaktischen Seminaren kommen unterschiedliche Lehrkonzepte zum Tragen, indem Fragestellungen zur BBnE

- als Thema in einzelnen Seminarsitzungen Berücksichtigung finden,
- als Querschnittsthema kontinuierlich und über das ganze Semester in fachdidaktische Seminare integriert werden und
- in Kolloquien, Bachelor- und Masterarbeiten vertiefend bearbeitet werden.

Neben der Erarbeitung der Inhalte anhand von Literatur werden häufig auch Formen des forschenden Lernens bis hin zu Lehr-/Forschungsseminaren angewandt, in denen Studierende an laufenden Forschungsvorhaben durch Erarbeitungen in Seminaren oder Qualifikationsarbeiten mitwirken.

BBnE als fachdidaktisches Thema in einzelnen Seminarsitzungen

Im Bachelorseminar „Grundlagen der Fachdidaktik Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ wird das Nachhaltigkeitsthema regelmäßig in einzelnen Seminarsitzungen eingebunden. Ziel ist es, dass die Studierenden die Bedeutung nachhaltigen Handelns im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft erkennen und Bezüge zur Berufspraxis herstellen. Es werden die Beziehungen zwischen den Nachhaltigkeitsdimensionen verdeutlicht, Dilemmata aufgedeckt und Lehr-/Lernmaterialien entlang von Leitfragen analysiert, bewertet und präsentiert. Neben den Erarbeitungsphasen der Studierenden werden die Sitzungen begleitet durch Inputphasen zu theoretischen Modellen der BBnE (z. B. das Konzept der Gestaltungskompetenz) und der Bereitstellung wissenschaftlicher Texte, die die Relevanz der BBnE im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft verdeutlichen (z. B. Kettschau/Mattausch 2011; von Koerber 2014). Im Rahmen der mündlichen Prüfung zum Seminarabschluss wählen die Studierenden verstärkt das Nachhaltigkeitsthema.

BBnE als Querschnittsthema fachdidaktischer Seminare

Vor allem im Masterstudiengang stehen in den Seminaren fachdidaktische Themen und Inhalte im Mittelpunkt, die entlang von Beispielen der BBnE erarbeitet und erkundet werden. Tabelle 2 auf der nächsten Seite gibt einen Überblick über verschiedene Themen der letzten Jahre.

BBnE als Themenwahl der Studierenden in Kolloquien, Bachelor- und Masterarbeiten

Fragestellungen zur BBnE werden seit einigen Jahren im Rahmen von Präsentationen im Examenskolloquium sowie als The-

Tab. 2: Seminare mit BBnE-Bezügen (Quelle: eigene Darstellung)

Seminartitel	Nachhaltigkeitsorientierte Ziele und Inhalte
Unterrichtsplanung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Schwerpunkt: Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung	<ul style="list-style-type: none"> ■ Anknüpfungsmöglichkeiten im neuen Bildungsplan für die Bildungsgänge nach Landesrecht „Staatlich geprüfte Assistentin/Staatlich geprüfter Assistent für Ernährung und Versorgung, Schwerpunkt Service“ ■ Gestaltungskriterien und beispielhafte Entwicklung von Lernsituationen
Unterrichtsgestaltung zum Thema Nachhaltigkeit im Ernährungsbereich	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zusammenarbeit von Studierenden des Fachbereichs Oecotrophologie und des IBL: <ul style="list-style-type: none"> - Studierende der Oecotrophologie erarbeiten fachwissenschaftliche Analysen - Lehramtsstudierenden erarbeiten geeignete Unterrichtsmethoden - Gemeinsame exemplarische Durchführung von Unterrichtssequenzen an Berufskollegs
Kooperatives Lernen im Kontext von Bildung für eine nachhaltige Entwicklung (BnE)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Leitfrage: Eignung kooperativer Lernformen für die Umsetzung der BBnE-Lernziele ■ Entwicklung komplexer Lehr-/Lern Arrangements, um BBnE und kooperatives Lernen zu verknüpfen
Lernen für eine nachhaltige Entwicklung im beruflichen Zusammenhang – Konzepte, Methoden und Umsetzungsstrategien	<ul style="list-style-type: none"> ■ Analyse nachhaltigkeitsrelevanter Aufgabenstellungen und Perspektiven in der beruflichen Praxis ■ Sammlung von Anregungen für die fachdidaktische und methodische Umsetzung von BBnE
Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung (BBnE) praxisnah und handlungsorientiert – Entwicklung und Erprobung von Lernsituationen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Analyse von Lernfeldern unterschiedlicher Berufe unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit ■ Konzeption und Gestaltung von Lernsituationen zur Förderung von BBnE ■ Kooperation mit Lehrkräften und Schülerinnen verschiedener Berufskollegs
Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung (BBnE) praxisnah und handlungsorientiert – Erprobung betrieblicher Ausbildungssituationen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Analyse von Berufsbildpositionen unterschiedlicher Berufe des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit ■ Erarbeitung und Erprobung von Ausbildungssituationen in Kooperation mit Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

Tabelle 3: Themenbeispiele zur BBnE am IBL der FH Münster (Quelle: eigene Darstellung)

Examenskolloquium
<ul style="list-style-type: none"> ■ Subjektorientierung in der beruflichen Bildung für nachhaltige Entwicklung. Ein Unterrichtsvorhaben für angehende Köche/Köchinnen am Beispiel der veganen Kostform ■ Von der Verschwendung hin zu mehr Wertschätzung von Lebensmitteln. Didaktische Umsetzung ■ Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung. Nachhaltigkeitskompetenzen und Gentechnik
Bachelorarbeiten
<ul style="list-style-type: none"> ■ Nachhaltiges Handeln im Umgang mit Fleisch in der dualen Ausbildung zur Köchin/zum Koch – an regionalen Beispielen aus Münster ■ Nachhaltige Ernährungsbildung bei Kindern im Vorschulalter und die unterrichtspraktische Umsetzung im Bildungsgang „Kinderpfleger/in“ ■ Bildung für nachhaltige Entwicklung – Best practice Erhebung an Berufskollegs im Regierungsbezirk Münster
Masterarbeiten
<ul style="list-style-type: none"> ■ Berufliche Bildung für Nachhaltige Entwicklung – Konzepte und Leitthemen für Bildungsgänge der Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft ■ Ernährung unter dem Vorzeichen der Globalisierung – Ansatzpunkte einer nachhaltigen Gestaltung

ma in Bachelor- und Masterarbeiten aufgegriffen bzw. wissenschaftlich vertieft erarbeitet. Tabelle 3 (S. 74) zeigt Beispiele für Themen der Präsentationen und Abschlussarbeiten.

Ausblick

Die Bedeutsamkeit der BBnE in der Lehrerbildung wird im Rahmen des Weltaktionsprogrammes 2015 – 2019 (Global Action Programme – GAP) mit dem Handlungsfeld „Kompetenzentwicklung bei Lehrenden und Multiplikatoren“ hervorgehoben. Damit ist eine Stärkung und Professionalisierung der Lehreraus- und -weiterbildung zur BBnE verbunden (DUK 2014b, S. 20 f.). Der vorliegende Beitrag konnte zeigen, dass

BBnE in der Forschung und in der Ausbildung von Lehrkräften in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft, hier beispielhaft am Institut für Berufliche Lehrerbildung an der Fachhochschule Münster, bereits eine bedeutende Rolle spielt.

Eine Ausweitung nachhaltigkeitsorientierter Forschung und Lehre in Kooperation mit Schulen und Betrieben, aber auch in Kooperation mit den Fachwissenschaften am Fachbereich Oecotrophologie der Fachhochschule Münster steht auf Basis der bereits vorliegenden Erfahrungen auf der Agenda.

Mit bundesweiten und internationalen Kooperationen von Hochschulstandorten können Forschungs- und Lehrpro-

gramme auf breiter Basis weiter entwickelt und eine profilierte Nachhaltigkeitskompetenz als Teil der fachspezifischen Professionalität von Lehrkräften konsensual etabliert werden.

Literatur

- Buschfeld, D., Dilger, B., Göckede, B., Hille, S. (2014): Kompetenzorientierte Bildungspläne in den Bildungsgängen des Berufskollegs in NRW – mit System und Koordiniert entwickelt. In: Die berufsbildende Schule, 66, 4, S. 129-134
- BIBB – Bundesinstitut für Berufsbildung (Hrsg.) (2013): Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung. Infoblatt der sechs Modellversuche im Förderschwerpunkt. Bonn
- DUK – Deutsche UNESCO-Kommission e. V. (Hrsg.) (2013): Das Deutsche Nationalkomitee für die UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“. Positionspapier „Zukunftsstrategie BNE 2015+. Bonn. Online: http://www.bne-portal.de/sites/default/files/BNE-Positionspapier-2015plus_deutsch.pdf. Zugriff am 25.04.2016
- DUK – Deutsche UNESCO-Kommission e. V. (Hrsg.) (2014a): Vom Projekt zur Struktur. Strategiepapier der Arbeitsgruppe „Berufliche Aus- und Weiterbildung“ des Runden Tisches der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“. Bonn.
Online: http://www.bne-portal.de/sites/default/files/20141127_Strategiepapier_BBNE.pdf. Zugriff am 25.04.2016
- DUK – Deutsche UNESCO-Kommission e. V. (Hrsg.) (2014b): UNESCO Roadmap zur Umsetzung des Weltaktionsprogramms „Bildung für nachhaltige Entwicklung“. Bonn.
Online: https://www.bmbf.de/files/2015_Roadmap_deutsch.pdf. Zugriff am 25.04.2016
- Kanten, V.A. (2014): Vorwort. In: Kuhlmeier, W.; Mohoric, A. & Vollmer, T. (Hrsg.), Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung. Bielefeld, S. 5-6
- Kastrup, J. (2015): Transfer von Ergebnissen aus Projekten der Nachhaltigkeitsbildung – allgemein und fachspezifisch. In: Kastrup, J. et al. (Hrsg.), bwp@Spezial 9 – Fachtagung Ernährung und Hauswirtschaft – Herausforderungen und Chancen zwischen Heterogenität, Inklusion und Profilbildung, S. 1-15. Online: http://www.bwpat.de/spezial9/kastrup_ernaehrung-hauswirtschaft-2015.pdf. Zugriff am 25.04.2016
- Kastrup, J., Potocnik, A., Tenfelde, W. (2008): Nachhaltiges Wirtschaften und handwerkliche Ausbildung für Nachhaltigkeit. Empirische Befunde aus einer Expertenbefragung. Forschungsbericht zum Modellversuch Handwerkliche Aus- und Weiterbildung für Nachhaltigkeit. Heft 3. Hamburg
- Kastrup, J., Kuhlmeier, W. (2013): Leitlinien für die didaktische Gestaltung der Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung an Beispielen aus Ernährung und Hauswirtschaft. In: Haushalt in Bildung und Forschung, (2) 2013, Heft 1, S. 55-65
- Kastrup, J., Kuhlmeier, W., Reichwein, W., Vollmer, T. (2012): Mitwirkung an der Energiewende lernen – Leitlinien für die didaktische Gestaltung der Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung. In: lernen & lehren, 107/2012, 117-124
- Kettschau, I. (2011): Skizzen zu einem nachhaltigkeitsorientierten Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe. In: St. Stomporowski (Hrsg.): Die Vitamine liegen unter der Schale. Baltmannsweiler, S. 7-25
- Kettschau, I., Mattausch, N. (2011): Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung – warum und wie? In: HuW 59, 1, S. 12-19
- Kettschau, I. (2014): Nachhaltigkeitsbildung in Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufen. In: Kuhlmeier, W.; Mohoric, A. & Vollmer, T. (Hrsg.), Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung, S. 95-115. Bielefeld,
- Kettschau, I., Mattausch, N. (2014): Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung. Arbeitsprozesse, Qualifikationsanforderungen und Anregungen zur Umsetzung in Unterricht und Ausbildung. Hamburg
- KMK – Ständige Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland & DUK – Deutsche UNESCO-Kommission (DUK) (2007): Empfehlung der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (KMK) und der Deutschen UNESCO-Kommission (DUK) vom 15.06.2007 zur „Bildung für nachhaltige Entwicklung in der Schule“. O. O.
- Kuhlmeier, W. (o. J.): Was gibt es schon? Nachhaltigkeit in Ordnungsmitteln. Beitrag im Rahmen der Fachgespräche im Herbst 2014 zur strukturellen Verankerung von nachhaltiger Entwicklung in der Berufsbildung unter dem Aspekt der Ordnungsmittel.
Online: https://www.bibb.de/dokumente/pdf/4_Was_gibt_es_schon.pdf. Zugriff am 02.05.2016
- Meyer, H. & Töpfer, B. (Hrsg.) (2004): Bildung für eine nachhaltige Entwicklung in den Gastronomie- und Ernährungsberufen – Herausforderungen, Konzepte und Unterrichtsbeispiele. Hochschultage Berufliche Bildung 2004. Bielefeld
- MSW/NRW – Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen (Hrsg.) (2015): Bildungsplan zur Erprobung für die Bildungsgänge der Berufsfachschule die zu dem Berufsabschluss nach Landesrecht „Staatlich geprüfte Assistentin/Staatlich geprüfter Assistent für Ernährung und Versorgung, Schwerpunkt Service“ und zum mittleren Schulabschluss (Fachoberschulreife) führen. Düsseldorf
- Nölle, M.; Schindler, H., Teitscheid, P. (2010): Nachhaltige Entwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Hamburg
- Stomporowski, S. (2012): be my guest: Arbeitsmaterialien zur Nachhaltigkeit – Handreichung für den Unterricht. Berlin
- Stomporowski, S.; Meyer, H. (2009): Globalität und Interkulturalität als integrale Bestandteile beruflicher Bildung für eine nachhaltige Entwicklung – GinE – Tourismus und Hotellerie. Norderstedt
- von Koerber, K. (2014): Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung und weiterentwickelte Grundsätze – Ein Update. In: Ernährung im Fokus, 14.09. – 10/14
- Winzier, D. (2007): Nachhaltige Entwicklung in der Berufsbildung. Modellversuche unterstützen die Umsetzung. In: Berufsbildung in Wissenschaft und Praxis. Zeitschrift des Bundesinstituts für Berufsbildung, Heft 5, S.18-20

Prof. Dr. Julia Kastrup
Prof. Dr. Irmhild Kettschau
Dipl.-Oecotroph. Marie Nölle
Fachhochschule Münster
Institut für Berufliche Lehrerbildung
www.fh-muenster.de/ibl
fachdidaktik-ehw@fh-muenster.de